



FLEISCH

Marktbericht Fleisch, Juni 2021

Infografik zum Schweizer Schweinemarkt 2020

Schweinefleisch ist in der Bevölkerung beliebt, mehr als jede andere Fleischart. 41,3 % des verbrauchten Fleisches in der Schweiz stammt aus der Schweineproduktion. Dabei wird Schweinefleisch in verschiedenster Weise verarbeitet und den Endkonsumentinnen und -konsumenten angeboten. Die Infografik zum Schweizer Schweinemarkt 2020 zeigt die komplexen Zusammenhänge entlang der Wertschöpfungskette anhand aktueller Marktdaten.

Die Schweineproduktion ist stark in der Schweizer Landwirtschaft verankert. 43 % der Schweizer Fleischproduktion basiert auf der Schweineproduktion. Im vergangenen Jahr entsprachen knapp 113.5 kg dem durchschnittlichen Lebendgewicht eines Schlachtschweins. Davon verblieben 86,8 kg als Schlachtkörper, dessen Teilstücke vielseitig verarbeitet und vermarktet werden können. Die [Infografik zum Schweizer Schweinemarkt](#) sowie das zugehörige [FAQ-Dokument \(häufig gestellte Fragen und Antworten\)](#) ermöglichen einen vielfältigen Einblick in den Schweizer Schweinemarkt und dessen Wertschöpfungskette. Die Darstellung zeigt anhand der wichtigsten Kennzahlen illustrativ die Marktsituation 2020. Ausgewählte Aspekte der Grafik werden im vorliegenden Beitrag kurz vorgestellt.

Bio-Schweineproduktion bleibt eine Nische

2020 wurden in der Schweiz insgesamt knapp 2.5 Mio. Schweine geschlachtet. Rund zwei Drittel, d.h. ca. 1.7 Mio. Tiere, wurden nach QM-Standard gehalten (gesetzlicher Standard). Die Labelproduktion – allen voran jene nach den

MARKTÜBERSICHT

Preise für Schlachtschweine steigen wieder

Die Preise für Schlachtschweine haben sich nach dem zeitweisen Ungleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage am Ende des vergangenen Jahres wieder erholt. Der Durchschnittspreis inkl. Label und Bio stieg im April 2021 um 5,2 % gegenüber März auf 4.49 CHF / kg und lag noch 5,8 % unter dem Niveau des Vorjahresmonats.

Bruttowertschöpfung bei Kalbfleisch fällt unter das Vorjahresniveau

Die Schliessungen Gastronomie wirken sich stark auf die Kalbfleischpreise aus. Die Bruttomarge Verarbeitung und Verteilung im Detailhandel im April 2021 lag um 4,1 % unter dem Niveau des Vorjahresmonats. Der Grund liegt in der Stabilisierung der Schlachtkälberpreise nach dem Preisfall bis Februar 2021, wohingegen die Detailhandelspreise seit Dezember 2020 stetig gesunken sind.

Siehe [Marktbericht Fleisch in Zahlen](#)

Standards von IP Suisse und Coop Naturafarm – machte knapp einen Drittel aus. Die Bio-Produktion hingegen bleibt mit 1,7 % Produktionsanteil eine Nische. So wurden 2020 rund 41'600 und



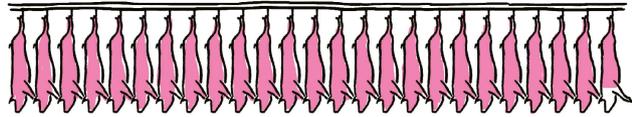
damit 5'500 Bio-Tiere weniger als im Vorjahr geschlachtet. Diese erzielten hingegen mit 6.78 CHF/kg Schlachtgewicht (SG) einem höheren Preis als noch im Jahr 2019 (6.07 CHF/kg SG).

Hinweis: Beim Jahreswechsel 2020/2021 wurden alle Naturafarm-Schweine auf IP-Suisse umgelagert. Dies ist in der aktuellen Infografik 2020 noch nicht ersichtlich.

Schweinefleisch ist die beliebteste Fleischart

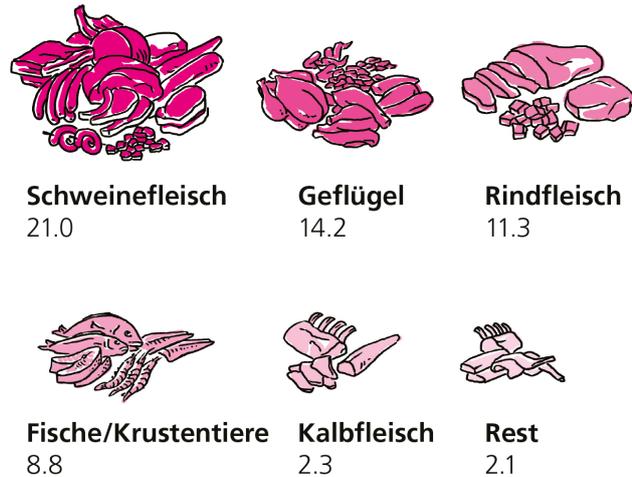
Die Bedeutung des Schweins in der Fleischproduktion zeigt sich entlang der ganzen Wertschöpfungskette bis hin zum Verbrauch. 21 Kilogramm Schweinefleisch wurde im vergangenen Jahr pro Kopf verbraucht, mehr als bei jeder anderen Fleischart. Ein bedeutender Anteil davon wurde im Schweizer Detailhandel abgesetzt. Knapp 29'000 Tonnen frisches Schweinefleisch (inkl. Bio) wurde 2020 abgesetzt, vornehmlich als Kurzbratstücke wie

Inlandproduktion geschlachtete Schweine 2'486'256



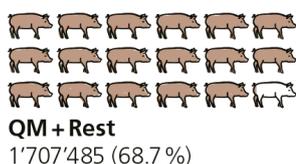
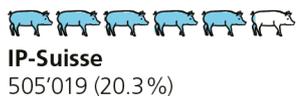
Pro-Kopf-Konsum Schweiz

in kg/Kopf



Schlachtzahlen

Anzahl (%)



Produzentenpreise

in CHF/kg Schlachtgewicht warm



Absatz Schwein im Detailhandel

CH und Importware
in Tonnen Verkaufsgewicht



Schnitzel/Steak 7428



Koteletts 4365





Steak, Schnitzel oder Kotelett. Die grösste Bedeutung hat Schweinefleisch jedoch bei den verarbeiteten Fleischwaren. Keine andere Fleischart wird im Schweizer Detailhandel in vergleichbar grossem Umfang in Charcuterie-Produkten oder Wurstwaren vermarktet. Zwar sind traditionelle Fleischwaren oft ein Gemisch aus Fleisch von mehreren Tierarten. In den meisten Fällen enthalten die verarbeiteten Fleischwaren einen bedeutenden Anteil Schweinefleisch, wie Auszüge aus Standardrezepturen des Schweizerischen Fleischfachverbandes zeigen:

- Cervelats: 10 % Schweinefleisch, 22 % Wurstspeck, 15 % Schwartenblock;
- St. Galler Kalbsbratwurst: 10 % Schweinefleisch, 26 % Brustspeck;
- Wienerli: 8 % Schweinefleisch, 27 % Halsspeck, 8 % Schwartenblock;
- Lyoner: 20 % Schweinefleisch, 25 % Hals- und Rückenspeck, 10 % Schwartenblock;
- Salami Nostrano: 80 % Schweinefleisch;
- Landjäger: 20 % Rückenspeck.

Produkte wie Schinken, Waadtländer Saucisson oder Speck bestehen ausschliesslich aus Schweinefleisch und -fett. Die über verarbeitete Fleischprodukte abgesetzte Menge an Schweinefleisch übertrifft jene des Frischfleischabsatzes deutlich: Im vergangenen Jahr wurden im Schweizer Detailhandel rund 97'000 Tonnen verarbeitete Fleischwaren abgesetzt, was über drei Mal mehr ist als der Frischfleischabsatz (siehe auch [Marktbericht Fleisch Februar 2021](#)).

Pro-Kopf-Konsum International

in kg/Kopf

Schweiz 21.0

USA 22.1*

China 30.6**

Frankreich 31.9*

Deutschland 33.8*

Österreich 36.4*

Zahlen aus 2019* und 2018**

Schweinefleisch ist in den Nachbarländern noch gefragter

Im umliegenden Ausland wird Schweinefleisch noch stärker nachgefragt als in der Schweiz. Der grösste Verbrauch mit 36.4 kg pro Kopf wurde 2019 in Österreich beobachtet. In Deutschland lag die Menge bei 33.8 kg, in Frankreich bei 31.9 kg. Deutlich tiefer, aber immer noch höher als in der Schweiz war die verbrauchte Menge von Schweinefleisch in den USA. Im Jahr 2019 wurde dieser Wert auf 22.1 kg pro Kopf geschätzt, was rund ein Kilogramm über dem Niveau der Schweiz liegt.



ANMERKUNGEN ZUR INFOGRAFIK

- Die komplette Infografik finden Sie unter: [Infografik zum Schweizer Schweinemarkt](#)
- Die Infografik darf kostenlos heruntergeladen und unter Quellenangabe (BLW, Fachbereich Marktanalysen) verwendet werden.
- Im [FAQ zur Infografik](#) finden Sie die Antworten auf die häufigsten Fragen zur Infografik.
- Herausgeber: Fachbereich Marktanalysen, Bundesamt für Landwirtschaft (BLW)
- Konzept & Gestaltung: Hahn + Zimmermann
- Quellen: BLW, Fachbereich Marktanalysen; AGIS; Agristat; FBMA; Suisseporcs; Bio Suisse; IP-Suisse; Coop; Agriquali; Proviande; Verband Schweizer Metzgermeister; Nielsen Schweiz, BLW Retail-/Konsumentenpanel; Statistisches Bundesamt/Thünen-Institut /BLE; Statistik Austria; France AgriMer; USDA; OECD/FAO

KONTAKT & PUBLIKATIONEN

Autor:

Cornel Herrmann

Bundesamt für Landwirtschaft

Fachbereich Marktanalysen

Schwarzenburgstrasse 165, 3003 Bern

<http://www.marktbeobachtung.admin.ch/>

Detaillierte Marktzahlen Fleisch finden Sie unter:

[Marktbericht Fleisch in Zahlen](#)

Bestellformular für Abonnemente:

[Bestellformular online](#)

Zu Haftung, Datenschutz, Copyright und Weiterem siehe: www.disclaimer.admin.ch